



Gaetano Verrigni

di Arnaldo Giunco

Qualcuno ha scritto che *sotto la Maiella, c'è Fara S. Martino, una delle indiscusse capitali della pasta di grano duro italiana. Il borgo della montagna madre ospita alcuni pastifici industriali più apprezzati al mondo come De Cecco e Del Verde, ma anche un piccolo ma vivace pastificio artigianale, quello del cavaliere Giuseppe Coco dove sono ancora in uso macchinari degli anni cinquanta con trafilè di bronzo e rulli di legno. Sotto il Gran Sasso alla foce del Vomano primeggia, invece, un altro pastificio, il pastificio Verrigni che ha una lunga storia e tradizione, nata da un artigiano di origine atriana che fu uno dei primi a trapiantarsi a Roseto.*

Si chiamava, questo artigiano, Luigi Verrigni. Non aveva velleità industriali e faceva, a tempo perso, anche il *pastaio* pur rimanendo la sua attività quella di carrettiere che esercitava con una *piattina* trainata da un cavallo. La sua modesta produzione di pasta, comunque di buona qualità, veniva consumata nelle ville che incominciavano a sorgere nella zona ed i cui proprietari potevano permettersi il lusso di una pasta simile a quella della *Fara*, forse più buona. La maggioranza dei *quotaroli* la pasta se la faceva in casa, gustando i mitici *tagliolini*, la ricchezza della *cucina povera*.

Gaetano era nato ad Atri il 13 marzo 1898 e quando fu portato a Rosburgo, insieme ai suoi fratelli, incominciò a fare l'autotrasportatore evolvendo quella a traino animale del padre.

Come ho detto, l'avvicinarsi di quel periodo ricco di entusiasmo, convinse Gaetano, con l'aiuto dei fratelli, a trasformare l'impresa di autotrasporti in una più vicina a quella alimentare. Vendette i tre autocarri ed impiantò, in via De Amicis, un moderno pastificio.

L'entusiasmo muoveva le iniziative imprenditoriali verso nuove attività, verso nuovi mercati. Verosimilmente spinse i fratelli Verrigni a riprendere l'attività artigianale di Luigi Verrigni che, nel suo piccolo, aveva soddisfatto i primi rosetani.

Già le tre fornaci per laterizi, lavorando giorno e notte, avevano riempito di case le vecchie e nuove *quote*, i falegnami avevano riempito quelle case di mobili di ottima fattura ed i mobiliere più provetti arredarono le ville con pezzi lavorati artisticamente. Qualche nome: Tommaso Summo, Attilio Rossi, l'atriano Di Tecco e Orlando del Governatore che rientrò, quest'ultimo, dall'America con una nave carica di attrezzi. Giovanni Pierantozzi, produceva artistici pavimenti che ancora oggi resistono all'usura del tempo in quelle

belle ville rosetane che si sono salvate dall'ingordigia dei palazzinari. Bravissimi fabbri maestri del ferro battuto, come Giuseppe D'Emilio ad esempio che realizzavano pezzi pregiati per completare gli infissi ed i recinti di quelle ville.

Gaetano, Attilio e Pasquale Verrigni apparvero sulla scena rosetana con una forte carica di entusiasmo. Guidati dal primogenito Gaetano, al quale è dedicato questo articolo, diedero vita ad una impresa che presto si affermò nel centro meridione anche pubblicitarmente. Sugli involucri apparve la figura di una bella ragazza in costume abruzzese con uno slogan indovinato: *Bontà prima virtù*. La pasta si rivelò veramente buona, tanto che il pastificio passò ad alti livelli di produzione.

Quel 1935 rimase famoso nel mondo per l'impresa coloniale delle truppe italiane in Abissinia, ma per Roseto, quegli anni rimasero famosi anche per la nascita del pastificio Verrigni.

26



A carnevale, il Dopolavoro comunale volle festeggiare due importanti eventi: il varo del motopeschereccio *Camillo I costruito* nei cantieri di Porto Civitanova e la comparsa pubblicitaria del nuovo pastificio che partecipò, al corso mascherato, con un proprio carro.

Era costituito da un furgone scoperto sul quale aveva preso posto un gruppo di amici guidato da Massimuccio Bianchini. Lo affiancava Antimo (Antimino) Felicioni che pronunciò, nei giardinetti antistanti la stazione ferroviaria, un *ispirato discorso* annunciando che, dal *Camillo Primo* ormeggiato oltre la seconda secca, era sbarcato a Roseto il *Re Carnevale* in persona del robusto Massimoccio che ornava la sua testa con una corona dorata. Questi imperterrito, gustava appetitosi *bucatini* che sollevava con un *forchettone*, da un grosso *vaso*

A sinistra: Un giovanissimo Vittorio Aloisi che fu per moltissimi anni alle dipendenze dei Verrigni mentre solleva la prima infilata di pasta uscita dalle trafile del pastificio. Gli sono vicini Gaetano, il padre Luigi, un pastaio, ed i fratelli Attilio e Pasquale. Vittorio, soprannominato Leone, fu un ottimo giocatore di Calcio.

A destra: Uno dei tre 18BL che costituivano il parco automezzi della società autotrasporti F.lli Verrigni.

In alto: Gaetano che solleva un pacco di pasta lunga con i fratelli Attilio e Pasquale.

da notte. Antimino osannava il *Re Carnevale* giunto a Roseto per assaporare la buona pasta Verrigni, che aveva già fatto la sua entrata nelle case rosetane.

Una folla numerosa faceva ressa intorno al furgone che recava sulle fiancate la scritta *Pastificio Verrigni* e lo slogan *Bontà prima virtù*. Belle e floride ragazze in costume abruzzese completavano quel *corso mascherato*, con un'atmosfera gioiosa rallegrata da una fisarmonica suonata da Alfonso Marini.

Non meravigli questo accenno legato ad un avvenimento importante per l'economia rosetana, attraverso una pasta che in poco tempo conquistò una buona fetta del mercato regionale.

Gaetano Verrigni si dimostrò un uomo avveduto, in grado di fronteggiare le difficoltà dei momenti che preludevano l'imminenza bellica. Si presentò così, alla fine della guerra, con un pastificio ben avviato e capace di far fronte alle crescenti richieste dei consumatori.

Alla morte di Gaetano, avvenuta il 17 luglio 1961 il pastificio non entrò in crisi. Subì qualche assetto strutturale e la continuità venne assicurata dal fratello Attilio morto il 7 agosto 1963 e dagli altri eredi. Dopo tutto si riversò sulle spalle del figlio Gino che, secondo tradizione, aveva riportato nell'azienda il nome del nonno Luigi che

aveva tenuto a battesimo l'attività artigianale di *pastai*.

Luigi Verrigni Jr aveva idee chiare ed innovative. Raccogliendo le buone premesse della famiglia, si avventurò nella costruzione di un nuovo pastificio lontano da Via De Amicis che realizzò nella zona Campo a Mare. Conservando *i segreti dei vecchi pastai*, migliorò la qualità volgendo i suoi interessi al mercato europeo spingendosi in Francia, Olanda, Austria, Belgio e Germania. Per l'estero intensificò la produzione della *Pasta biologica ad essiccazione lenta prodotta con grano duro privo di residui chimici* mandando, così, ai nostri connazionali un nostalgico ricordo abruzzese.

Una pasta, che ha incontrato i favori della clientela. E' fornitore dei migliori ristoranti italiani e, in particolare di Roma, dove la numerosa colonia dei villeggianti affezionati di Roseto non manca di andare a gustare la buona pasta rosetana. A Roma il pastificio Verrigni è fornitore privilegiato del famoso *Gambero Rosso* al quale, la pasta Verrigni, viene fornita quasi in esclusiva.

Ho aperto questo articolo citando la pasta del Cav. Coco e l'ho fatto poiché, uscendo da casa qui a Monza, trovo la vetrina di un *prestinaio*, come qui chiamano i fornai, che espone la pasta del Cav. Giuseppe Co-





A sinistra:
Gaetano Verrigni, vicino
alla Balilla Spider, una
macchina di lusso per
quell'epoca.
In basso:
Immagini pubblicitarie
d'epoca.



co di Fara S. Martino riconoscibile con la caratteristica etichetta nera.

Non vuol essere questa citazione una comparazione con la pasta Verrigni; quella di Verrigni è di gran lunga superiore a quella dell'artigiano-pastaio di Fara S. Martino. E' soltanto per manifestare quel senso di orgoglio che mi pervade allorché osservo quotidianamente l'etichetta del Cav. Cocco, pur sempre un abruzzese, che produce appena 35 quintali di pasta al giorno contro la produttività giornaliera di 120 quintali di Verrigni. E qui l'orgoglio si accoppia all'ammirazione verso il pastificio rosetano che li produce con un impiego di 15 dipendenti contro i 17 del Cav.Coco⁽¹⁾.

Gino Verrigni non è stato attratto dal mercato statunitense. Se lo avesse fatto, con questi precedenti, forse avrebbe avuto uguale successo ma avrebbe risentito della mania delle diete *lowcarb* (pochi carboidrati) che hanno messo in crisi colossi come la Barilla e la De Cecco, costringendoli a grossi investimenti correttivi. Si è accontentato di conservare, con la pasta biologica, le nicchie dei mercati europei che hanno consentito la continuità del *Made in Roseto* degli Abruzzi seguito dal logo *Bontà prima virtù*.

Una primizia, almeno tale è stata per me:

proseguendo nella politica del subentro generazionale, Gino Verrigni Jr, che aveva ricevuto il *testimone aziendale* dal padre Gaetano, lo ha passato al figlio Gaetano Jr che ha voluto riportare l'Azienda all'originaria denominazione di *Antico Pastificio Rosetano* nella sempre ricerca della qualità artigianale fedele alle genuine ricette della famiglia Verrigni.



Accompagna questo ritorno all'antico l'augurio che, all'ombra del Gran Sasso questa piccola ma consolidata realtà contribuisca a rappresentare quella "tipicità del prodotto" legata al suo territorio che tanti ormai auspicano a livello nazionale.

(1) Fonte: *L'Eco di S. Gabriele/Aprile 2006*